

1. Record Nr.	UNISA996390275003316
Autore	Peele George <1556-1596.>
Titolo	The honour of the garter [[electronic resource]] : Displaied in a poeme gratulatorie: entitled to the worthie and renowned Earle of Northumberland. Created Knight of that order, and installd at VVindsore. Anno Regni Elizabethæ. 35. die Iunij. 26. By George Peele, Maister of Artes in Oxenforde
Pubbl/distr/stampa	At London, : Printed by the widdowe Charlewood, for Iohn Busbie, and are to be sold at the vvest doore of Paules, [1593]
Descrizione fisica	[12] p
Lingua di pubblicazione	Inglese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	In verse. Publication date from STC. Signatures: [A] ² B-C D ² . Running title reads: The honour of the honourable order of the Garter. The last leaf is blank. Reproduction of a photostat of the original in the Henry E. Huntington Library and Art Gallery.
Sommario/riassunto	eebo-0113

2. Record Nr.	UNISA990003376940203316
Autore	MARINI, Marino <1944- >
Titolo	La gola : viaggio tra sapori, storie e ricette d'Italia / Marino Marini
Pubbl/distr/stampa	Milano ; Parma, : Food, 2009
ISBN	978-88-6154-183-2
Descrizione fisica	284 p. ; 25 cm
Disciplina	641.5945
Soggetti	Culinaria - Italia
Collocazione	III.2. 1392
Lingua di pubblicazione	Italiano
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Prefazione di Gualtiero Marchesi
Sommario/riassunto	Food editore presenta un'opera dedicata alla storia della grande gastronomia italiana. Sapevate che il risotto alla milanese è stato probabilmente ideato da un garzone di bottega con la smania di mettere lo zafferano su tutto? E che la nascita del tiramisù potrebbe rimandare alla marca trevigiana e a un ristorante che accoglieva i clienti di una casa chiusa, che andavano a riposarsi dopo le loro fatiche amorose? Questo e altro in un'opera a metà via fra il saggio e il racconto, con sullo sfondo la presenza mastodontica, santificata, ingombrante, leggendaria della cucina italiana. Un racconto ricco di aneddoti e curiosità scritto da un profondo conoscitore della materia, un viaggio nella storia di una delle più prestigiose e insieme popolari cucine del mondo, con verve e ironia. Un saggio dedicato alla cucina italiana, ma anche un atipico ricettario, contenente alcune ricette dei più famosi (e a volte famigerati) piatti della gastronomia italiana, rigorosamente nella loro versione più originale, autorevole o dimenticata, spesso oggi "tradita" o, più semplicemente, fraintesa. (Fonte: editore)